

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Ca la Bionda Valpolicella Classico 2022
Vinícola	Ca' La Bionda
Safra	2022
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	5 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
A Ca' La Bionda é uma vinícola familiar fundada em 1902 por Pietro Castellani, na comuna de Marano di Valpolicella, no coração da área clássica da denominação. Atualmente, é gerida pelos irmãos Alessandro e Nicola Castellani, responsáveis, respectivamente, pela enologia e viticultura da propriedade. Em uma área de 29 hectares, são cultivadas exclusivamente as variedades autóctones da região, em vinhedos situados em colinas com exposição sudeste, a altitudes entre 150 e 300 metros. Desde o início dos anos 2000, a vinícola adota práticas orgânicas de viticultura. O processo de certificação iniciou em 2012 e foi concluído em 2016. Um dos destaques dessa abordagem é a criação de ovelhas da raça nativa Brogna of Lessinia Mountain, que circulam pelos vinhedos, mantendo o solo livre de ervas daninhas e fertilizando-o naturalmente. O uso de sulfitos é extremamente reduzido, limitando-se a no máximo 25% do permitido na elaboração tradicional. Toda a vinificação é feita exclusivamente com leveduras selvagens. O cuidado com a agricultura orgânica é tão rigoroso que as fileiras de vinhas junto às divisas com propriedades vizinhas têm suas uvas vendidas, para evitar qualquer contaminação por agrotóxicos utilizados nas áreas adjacentes. Além disso, desde 2008 a Ca' La Bionda, junto a outros produtores com a mesma filosofia, integrou a FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) — uma associação que reúne pequenos vitivinicultores que acompanham pessoalmente todas as etapas da produção: cultivo das uvas, vinificação, engarrafamento

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO
 CULINÁRIA	CARNES peixe crustáceo ave suíno
	 cordeiro gado caça curada
	QUEIJOS frescos moles médios duros
	DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
	AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
	TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
	DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate
	DESCRIÇÃO

e comercialização.

Para a elaboração do seu Valpolicella Classico, a vinícola realiza uma criteriosa colheita manual, selecionando apenas as melhores uvas do vinhedo. O blend é composto por 70% Corvina, 20% Corvinone e 10% Rondinella e Molinara.